

## เรื่อง ขนมทองหยิบ



### รายละเอียด

เครื่องปรุง + ส่วนผสม

\* ไข่เป็ด 8 ฟอง (ใช้เฉพาะไข่แดง)

\* น้ำเปล่า 6 ถ้วยตวง

\* น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง

(เคล็ดลับ : อัตราส่วนมาตรฐานทั่วไป

น้ำ 1 ส่วน : น้ำตาล 1/2 ส่วน)

วิธีทำที่ละเอียด



1. ผสมน้ำเปล่าและน้ำตาลทรายลงในกระทะทองเหลือง นำไปตั้งบนไฟอ่อนจนละลายปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็นนำไปกรองด้วย ผ้าขาวบางหนึ่งครั้ง
2. นำน้ำเชื่อมที่กรองแล้วไปตั้งบนไฟร้อนปานกลาง กะพอให้น้ำเชื่อมร้อนจัดแต่ไม่ให้เดือดพล่าน
3. ใส่ไข่แดงลงในถ้วย ตีจนขึ้นฟู เมื่อน้ำเชื่อมร้อนได้ที่ ใช้ช้อนตักไข่แดงที่ตีจนฟู หยอดลงในน้ำเชื่อม ไข่จะแผ่เป็นวงกลม ใช้ช้อนกลับหน้าสักครึ่งเพื่อให้สุกทั่วทั้งสองด้าน จากนั้นจึงตักขึ้น
4. รอจนหายร้อน จึงจับจิบโดยใช้นิ้วมือหยิบ 5 หยิบแล้วใส่ลงในถ้วยตะไลหรือแบบพิมพ์ที่เตรียมไว้

คำสำคัญ : ขนม ขนมทองหยิบ

ที่มา :

[http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/Thai\\_dessert\\_kanom\\_Tong\\_Yib\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_dessert_kanom_Tong_Yib_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=582&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=582&code_db=610008&code_type=01)